

研發成果資訊

專利/技術名稱：黃黑/綠紅鱈魚香絲新產品開發

發明/研發人員：蔡永祥老師、李憶甄老師

專利期間：(非專利者免填)

成果類別：民生紡織 民生化學 民生醫材 民生食品 金屬機電
金屬材料 電子資訊 技術服務 產品設計

研發成果說明：

本研發將具機能性的海洋天然來源成分，(1)獨家專利除臭魷魚墨囊粉(黑色)、(2)蝦殼萃取之還原蝦紅素(紅色)以及(3)屏東產綠藻粉(綠色)等，分別加入魚漿中，製成鱈魚香絲同時含有保健成分與天然色素，呈現不同外觀顏色，吸引消費者購買，是為黃黑/綠紅鱈魚香絲新產品開發。其中，除了獨家專利除臭魷魚墨囊粉外，由於蝦類加工產生大量的蝦殼廢棄物，內含多量的還原蝦紅素，因此本研發從蝦殼中萃取還原蝦紅素，除了可以減少蝦殼廢棄物的汙染外，亦可以降低成本；其次，在綠藻粉方面，由於綠藻的細胞壁較厚，動物的消化道無法分解而降低對機能性成分的吸收，因此本研發將市售綠藻粉自行以超音波進行破壁後，再進行後續新品開發。本研發的創新創意重點為：(1)突破社會大眾對鱈魚香絲的傳統觀念，單一顏色或人工色素染色，天然色素添加吸引消費者購買。(2)加入海洋素材的保健性成分，提高鱈魚香絲休閒食品的機能性與價值。(3)利用台灣南部在地生產的食材與原料，可減少碳足跡與活絡南部經濟。(4)使用獨家專利-魷魚墨囊除臭技術與白蝦加工副產物蝦紅素，降低原料成本。

照片及圖示：

